



# PIZZETTE e SALATINI

**BUTTERTOAST** 1.000 g

Acqua 500 g

Lievito di birra 40 g

## Per sfogliare

Burro/Margarina 350 g

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min 1°velocità + 7 min 2°velocità

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 10 minuti

Sfogliare, incorporando il burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, stampare e disporre su teglia.

Lucidare con uovo e farcire a piacere.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 30 minuti ca.

**Cottura:** Statico 200°C per 20 minuti ca. Rotor 185°C.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



*La qualità piace!*